HİNDİSTANCEVİZLİ KURABİYE

Elif Korkmazel

1 çay bardağı un
1 paket mısır nişastası
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
3 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı şeker
4 çorba kaşığı hindistancevizi

Bir kabın içine mısır nişastasını koyup içine 1 çay bardağı unu 1 su bardağı şeker ve tereyağını ilave edin. Karışımı elinizi biraz zorlaya zorlaya yoğurun. Yağı yedirin ve içine kalan malzemeleri ekleyip hamur haline getirin. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın ve yağlanmış unlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmışı fırında 200 derecede 10 dakika pişirin. Kurabiyeler beyaz kalmalı soğuyunca servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:63607 • adı:Hindistancevizli Kurabiye • gönderen:Ünye'li • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:46